

LES INSECTES COMESTIBLES (*)

par

le Dr Marcel LECLERCQ
(Cercle des Entomologistes Liégeois)

A la fin de ce siècle, notre globe portera six milliards d'individus, ce qui pose un problème urgent de nutrition. Il faut donc dès maintenant envisager les possibilités d'accroître les ressources alimentaires.

Il pourrait paraître surprenant d'affirmer que l'entomophagie ait constitué de tout temps un vaste chapitre d'histoire naturelle médicale. Pourtant, depuis la plus haute antiquité, des insectes variés ont été chassés activement pour s'en nourrir. Même à l'heure actuelle, nombreuses sont les régions du globe où les repas de sauterelles, de termites, de vers palmistes, de chenilles sont en honneur. En Afrique tropicale par exemple, les sources de protéines sont nettement insuffisantes : très peu d'animaux domestiques, quelques animaux sauvages, quelques poissons; il en résulte une importante maladie de nutrition, le kwashiorkor affectant les enfants de six mois à 5 ans. Les indigènes complètent toujours leurs repas avec des termites, des sauterelles...

Dans une étude ethnologique, BERGIER (1941) relate ses observations consacrées aux peuples entomophages.

La valeur alimentaire des insectes est loin d'être négligeable comme l'a montré BODENHEIMER (1951); certains sont très riches en protides et en lipides et peuvent ainsi compenser largement la carence alimentaire des peuples végétariens. Une analyse de criquets migrateurs frais décèle notamment : 19,72 % de matières azotées, 2,50 % de matières grasses et 1,55 % de matières minérales; la composition des sauterelles les rapproche beaucoup de la viande de bœuf, et à l'état sec, elle représente une valeur alimentaire 5 à 6 fois supérieure (HARANT et BRYCOO, 1946).

Parmi les insectes comestibles, ce sont les Orthoptères qui viennent en premier lieu, mais, ici ou là, les autres groupes fournissent aussi leur

(*) Cet article résume un chapitre d'un ouvrage actuellement sous presse : Dr Marcel LECLERCQ, *Entomological Parasitology, The relations between Entomology and the Medical Sciences*, Oxford, Pergamon Press, 1966. Le lecteur trouvera dans ce livre toutes les références bibliographiques citées ci-dessus.

contingent d'espèces à l'alimentation de nos semblables. Voyons les différents groupes.

Isoptères. Dans toutes les régions où vivent les termites, ils sont utilisés par les indigènes comme aliments ou comme friandises. Les procédés de chasse varient à l'extrême. Aux Indes, pour attraper les insectes ailés avant leur migration, les naturels font deux trous dans le nid, l'un au vent l'autre sous le vent. Ils adaptent sous le vent un pot frotté d'une herbe aromatique, du côté du vent ils font du feu avec des matériaux d'une odeur désagréable qui chassent les insectes dans les pots. Ils attrapent ainsi beaucoup de termites avec lesquels ils font une farine pour la confection de diverses pâtisseries vendues à bon marché. Dans la saison où cette nourriture est abondante, l'abus qu'on en fait produit des coliques accompagnées de dysenterie emportant les malades en trois ou quatre heures. En Amérique du Sud, les Indiens de l'Amazonie ne mangent que les soldats; ils les obtiennent en ouvrant quelque peu la termitière et en y introduisant une longue tige de graminée. Les soldats mordent fermement, ne lâchent plus et sont ainsi aisément retirés. En Afrique, la consommation des termites est une coutume répandue sur toute l'étendue du continent. Dans certaines régions, on entoure la termitière de menues brindilles et on y met le feu. Les termites cuisent dans leur propre jus. Au bout d'une demi-heure, on casse la croûte et on y trouve une pâte gluante noire rappelant le caramel mou; les indigènes y plongent leurs doigts qu'ils sucent avec délices. Dans le moyen Congo, les termites ailés sont consommés par tous les indigènes, mais les reines ne sont mangées que par les femmes car, selon la croyance, elles entraîneraient la stérilité des hommes.

Orthoptères. Ce sont les *criquets* et les *sauterelles*. Selon BOUVIER (1945), les sauterelles migratrices forment un supplément de nourriture très apprécié des noirs du Lomami au Congo. Elles sont fumées ou cuites dans l'huile de palme. Ils sont d'ailleurs très friands d'insectes de toutes sortes : chenilles vivant sur le mimosa, termites qui sont capturés par tonnes au moment de l'essaimage des mâles et des femelles, sauterelles chassées en temps ordinaire à l'arc avec des flèches spéciales en bambou à quatre pointes divergentes. Lors des migrations de sauterelles, ils en font d'amples provisions et les premiers repas peuvent difficilement être décrits. La quantité ingérée est telle que les pattes des sauterelles, avec leurs épines acérées sur les tibias, peuvent occasionner de véritables bouchons avec occlusion intestinale complète, mortelle sauf intervention chirurgicale. Après un certain temps, ces accidents se font plus rares car les noirs enlèvent pattes et ailes avant de les faire mijoter dans l'huile de

palme. Tous les singes profitent aussi de l'aubaine qu'est une migration d'Acridiens mais leur glotonnerie peut aussi leur être fatale. BOUVIER a eu l'occasion d'autopsier plusieurs singes morts d'occlusion intestinale.

Hémiptères. ARISTOTE nous apprend d'abord que les Grecs mangeaient des *cigales*. Au Mexique et en Egypte, les indigènes recueillent les œufs des *punaises d'eau* pour en faire des gâteaux et des galettes qui auraient un goût de fromage acidulé.

Anoploures. A Repulse Bay dans le Manitoba, les Esquimaux et les Indiens Chippewyians recherchent fréquemment pour se distraire et les croquer les poux de la tête (*Pediculus humanus capitis*) sur le crâne d'un compagnon ou d'un enfant (DEWAILLY et THEODORIDES, 1953). Cette pratique se retrouve aussi en Afrique. Chez les Aztèques, ce parasite était si abondant que les rois n'avaient rien trouvé de mieux, pour en débarrasser leurs sujets, que de leur imposer un tribut de poux, et ils en faisaient de bons mets.

Diptères. Les Esquimaux recherchent et mangent les grosses larves, parasites cutanés du renne (*Oedemagena tarandi*). En France, il y a des gourmets qui affirment qu'il ne faut pas enlever les larves de la mouche du fromage, mais au contraire les écraser avec le fromage sur le pain.

Aphaniptères. Les *puces* sont aussi pour les Esquimaux une véritable friandise; aussi ont-ils imaginé des engins spéciaux pour les capturer. Les pièges sont constitués de brindilles de bois surmontées de touffes de poils de lièvre que l'on place dans le cou entre la peau et les vêtements. Les puces se réfugient dans les touffes chaudes et se récoltent ainsi très facilement.

Hyménoptères. Les *fourmis*, les *guêpes* et les *abeilles* sont aussi consommées. En Colombie, les fourmis sont très recherchées; on leur fait la chasse pour les vendre dans les rues des villes.

Lépidoptères. *Chenilles* et *chrysalides* de papillons sont consommées un peu partout.

Coléoptères. THEODORIDES (1949) a dénombré parmi la littérature plus de 70 espèces comestibles. Les *hannetons* par exemple sont ingérés sous forme de larves ou d'adultes. La recette est donnée par le Révérend SHEPPARD qui recommande de les frire au beurre ou à l'huile avec du persil et de l'ail haché menu; c'est à son avis plus délicat que l'escargot. En 1875, de la tribune même du sénat, le sénateur TESTELIN donna une

autre recette pour faire cuire les hannetons : « prenez des hannetons, pilez-les, jetez-les dans un tamis. Si vous voulez faire un potage maigre, versez de l'eau dessus. Si c'est un jour permis, et si vous voulez faire un potage gras, versez du bouillon, cela a un goût délicieux ». A Madagascar, la production dans le nord-ouest de graisse de charançon (*Curculionide*) alimente certains marchés Tsimibuty donnant lieu en forêt à des élevages massifs de ces insectes.

Arachnides. Bien que les *araignées* ne soient pas insectes, on les mange tout aussi bien. Après leur avoir ôté les pattes et le corselet, on avale seulement l'abdomen frotté de beurre. Les indigènes de la Nouvelle Calédonie les mangent grillées par centaines. Mais les araignées auraient, paraît-il, une vertu aphrodisiaque. LARREY cite le cas d'une femme qui voulut se défaire de son mari, et qui croyant les araignées vénéneuses, en mit huit grosses dans ses aliments. Loin d'être empoisonné, le mari se trouva plus animé que d'habitude et fit goûter les plaisirs de l'amour à celle qui voulait lui donner la mort. En Amérique du Sud, les araignées en poudre sont employées dans le peuple comme aphrodisiaque (HARANT et BRYGOO, 1946).